

Hjemmelavede oreos

Opskrift til 20-25 oreos

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Kakaocookies

- 200 g hvedemel
- 60 g kakao
- 1 tsk. natron
- 1/2 tsk. bagepulver
- 1/4 tsk. salt
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- 200 g sukker
- 185 g smør
- 1 æg

Vaniljecreme

- 150 g smør
- 330 g flormelis
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 nip salt

Sådan gør du

1. Bland mel, kakao, natron, bagepulver og salt i en skål. Rør sammen.
2. Pisk vaniljesukker, sukker og smør sammen i en anden skål. Pisk ægget i.
3. Si melblandingen ned i smør/sukker-blandingen. Rør det hele sammen – det er lettest med hænderne.
4. Tænd ovnen på 175 grader varmluft. Sæt dejen på køl, mens ovnen bliver varm.
5. Rul dejen til små kugler, og læg dem på bageplader med bagepapir. Lav god afstand mellem kagerne, så der er plads til, at de flyder lidt ud. Tryk kagerne let flade med fingrene. Hver kage skal være på størrelse med (eller lidt større end) en 5'er i diameter, når de er trykket let flade.
6. Bag hver plade i cirka 10 minutter. Lad kagerne sætte sig en lille smule på bagepladerne, inden de løftes over på en rist. Lad kagerne køle helt ned, før de samles med vaniljecreme.
7. Pisk alle ingredienserne til vaniljecremen sammen. Kom cremen i en sprøjtepose med rund tyl, og kom en klat creme på hver anden cookie. Læg dem sammen.